



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قزوین
دانشکده بهداشت

پایان نامه جهت اخذ کارشناسی ارشد
رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

عنوان

بررسی تاثیر بکارگیری پوشش غذایی آلزینات سدیم حاوی آلفا توکوفرول
در افزایش ماندگاری گوشت ماهی

استاد راهنما

دکتر پیمان قجر بیگی

استاد مشاور

دکتر علی احسانی

نگارش

مرضیه پاک ترمنی

دی ۹۳

چکیده

ماهیان از جمله غذاهای فسادپذیر به شمار می آیند که از دلایل آن می توان به بالابودن میزان اسیدهای چرب غیر اشباع با چند پیوند دوگانه در چربی ماهی و pH خنثی اشاره کرد. به این منظور از پوشش های خوراکی برای به تاخیر افتادن فساد و افزایش عمر نگهداری ماهی استفاده می شود.

هدف از این تحقیق استفاده از آلزینات سدیم حاوی آنتی اکسیدان آلفا توکوفرول به منظور افزایش زمان ماندگاری فیله ماهی قزل آلا ی رنگین کمان در دمای یخچال ($4 \pm 2^{\circ}\text{C}$) بود.

در این تحقیق فیله های ماهی قزل آلا در ۶ تیمار طی ۱۶ روز در دمای یخچال نگهداری شد " تیمار شاهد ، تیمار با پوشش آلزینات سدیم بدون آلفا توکوفرول، تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۰.۵٪ آلفا توکوفرول، تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۱٪ آلفا توکوفرول، تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۱.۵٪ آلفا توکوفرول، تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۳٪ آلفا توکوفرول ". پارامترهای " پراکسید " و "اسیدهای چرب آزاد" و "TBA" و "TVB-N" و pH و ارزیابی حسی هر ۴ روز به صورت دوره ای اندازه گیری شد .

براساس نتایج کم ترین میزان pH و TBA و PV و TVB-N مربوط به تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۳٪ آلفا توکوفرول بود. در خصوص شاخص FFA تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۱.۵٪ آلفا توکوفرول دارای کم ترین میزان را در انتهای دوره نگهداری بود. در خصوص ارزیابی حسی بهترین کیفیت با توجه به نظر داوران در انتهای دوره نگهداری مربوط به تیمار با پوشش آلزینات سدیم حاوی ۳٪ آلفا توکوفرول بود که اختلاف معنی داری با دیگر تیمارها در روز ۱۶ داشت ($P < 0.05$).

طبق نتایج تحقق حاضر پوشش آلزینات سدیم حاوی آلفا توکوفرول باعث کاهش روند اکسیداسیون در فیله ماهی قزل آلا ی رنگین کمان نگهداری شده در یخچال شد.

واژگان کلیدی: پوشش آلزینات سدیم، آلفا توکوفرول، قزل آلا ی رنگین کمان، فیله ماهی.